DistilaMax® DS



DistilaMax® DS es una levadura seca activa indicada para una amplia gama de fermentaciones alcohólicas a partir de grano o azúcares para la producción de bebidas. Contiene una cepa de levadura seleccionada *Saccharomyces cerevisiae* para destilerías en una forma altamente concentrada y estable.

características del producto

DistilaMax® DS se seleccionó para conseguir un rápido arranque de la fermentación y una fuerte tolerancia al estrés. El arranque rápido ayuda a mantener bajo control los contaminantes bacterianos.

DistilaMax® DS tiene una mayor tolerancia a las altas densidades de las mezclas a fermentar, a los contenido de alcohol elevados y a la acidez alta, lo que ayuda a asegurar un nivel alcohólico óptimo al permitir un desarrollo completo de la fermentación, incluso en condiciones difíciles.

DistilaMax® DS es muy adecuado para fermentar una amplia gama de estilos de mezclas y produce un perfil de congéneres muy favorable para las bebidas espirituosas que van desde el vodka a los alcoholes de grano neutros que sirven de base para los whiskies y los light straight whiskies.

descripción

DistilaMax® DS contiene una cepa de *Saccharomyces cerevisiae* para destilería. Presenta un contenido de sólidos > 94% en peso. El número medio de células vivas por gramo es de 1 X 10^{10}.

aplicaciones

DistilaMax® DS está indicada para la mayoría de las fermentaciones alcohólicas para la producción de bebidas. Está diseñada para su uso en las fermentaciones para la producción de bebidas espirituosas con características organolépticas neutras y ligeras

Fermenta eficazmente en una amplia variedad de condiciones de trabajo

- Tolera un intervalo de pH entre 3.5-6.0
- Tolera temperaturas entre 31°C y 34°C

modo de empleo

Rehidratación

Para obtener los mejores resultados, añadir a líquidos con unas temperaturas entre 32° y 40°C.

Fermentaciones por lotes

Añadir directamente en el tanque de fermentación a una dosis de 10 g a 25 g por hectolitro. Las dosis más bajas se pueden usar si existe una fase de propagación o aclimatación antes del tanque de fermentación.

conservación y manipulación

DistilaMax® DS se debe conservar en un lugar seco sin variaciones de temperatura y humedad extremas para mantener la máxima estabilidad. Conservado en estas condiciones, el producto se mantiene estable durante 36 meses a partir de la fecha de fabricación

envasado

- Envases al vacío de 500 gramos Caja 20 x 500 g



LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

VEJLEVEJ 10 • 7000 FREDERICIA, DENMARK • +45 75 91 50 80 PH

www.lallemandbds.com